

SNI

SNI 01-4471-1998

Standar Nasional Indonesia



Salak dalam kaleng

Daftar isi

Daftar isi	i
Prakata	ii
1 Ruang lingkup	1
2 Acuan	1
3 Definisi	1
4 Syarat mutu	1
5 Cara pengambilan contoh	2
6 Cara uji	2
7 Cara pengemasan	4
8 Syarat penandaan	4
Bibliografi	5

Prakata

SNI 01-4471-1998, *Salak dalam kaleng* selain diutamakan untuk melindungi konsumen dari segi kesehatan dan keselamatan juga untuk:

- a) melindungi produsen;
- b) mendukung perkembangan industri hasil pertanian;
- c) mendukung ekspor non migas;
- d) menunjang Instruksi Menteri Perindustrian No. 04/M/INS/10/1989.

Standar ini disusun berdasarkan hasil pembahasan dalam rapat-rapat teknis, prakonsensus dan terakhir dirumuskan dalam rapat konsensus pada tanggal 12 Desember 1996 yang dihadiri oleh wakil-wakil produsen, Gabungan Produsen Makanan dan Minuman Indonesia (GAPMMI), konsumen, lembaga ilmu pengetahuan dan teknologi serta instansi pemerintah terkait.

Standar ini mengacu pada:

Codex Alimentarius Commission, 1981, Codex Stan, 42-1981, *Codex standards for canned pineapple in codex alimentarius*, volume II, *Codex standards processed fruits and vegetables and edible fungi*, Food and Agriculture Organization of the United Nations, World Health Organization.

Salak dalam kaleng

1 Ruang lingkup

Standar ini meliputi acuan, definisi, syarat mutu, cara pengambilan contoh, cara uji, cara pengemasan dan syarat penandaan untuk salak dalam kaleng.

2 Acuan

SNI 01-0222-1995, *Bahan tambahan makanan*.

SNI 19-0428-1998, *Petunjuk pengambilan contoh padatan*.

SNI 01-2891-1992, *Cara uji makanan dan minuman*.

SNI 01-2893-1992, *Cara uji pemanis buatan*.

SNI 01-2894-1992, *Cara uji bahan tambahan makanan / bahan pengawet*.

SNI 19-2896-1992, *Cara uji cemaran logam*.

SNI 19-2897-1992, *Cara uji cemaran mikroba*.

3 Definisi

salak dalam kaleng

produk yang dibuat dari belahan daging buah salak (*Zalacca edulis* REINW) segar ditambahkan larutan gula dengan atau tanpa bahan makanan lain yang diizinkan serta dikalengkan secara hermetik

4 Syarat mutu

Tabel 1 Spesifikasi persyaratan mutu

No.	Jenis uji	Satuan	Persyaratan
1	Keadaan kaleng sebelum dan sesudah dieram	—	normal
2	Keadaan isi		
2.1	Buah		
2.1.1	Bau	—	normal, khas
2.1.2	Rasa	—	normal, khas
2.1.3	Warna	—	normal
2.1.4	Tekstur	—	normal

Tabel 1 (lanjutan)

No.	Jenis uji	Satuan	Persyaratan
2.2	Sirup		
2.2.1	Bau	—	normal
2.2.2	Rasa	—	normal
3	Ruang kosong, v/v	%	maks. 10
4	Bobot tuntas, b/b	%	min. 50
5	Bahan asing	—	tidak boleh ada
6	Derajat Brix sirup	°Brix	min. 10
7	Bahan tambahan makanan		
7.1	Pemanis buatan	—	tidak boleh ada
7.2	Bahan pengawet	—	sesuai SNI 01-0222-1995
7.3	Pewarna tambahan	—	sesuai SNI 01-0222-1995
8	Cemaran logam		
8.1	Tembaga (Cu)	mg/kg	maks. 5,0
8.2	Timbal (Pb)	mg/kg	maks. 2,0
8.3	Seng (Zn)	mg/kg	maks. 40,0
8.4	Timah (Sn)	mg/kg	maks. 250,0
8.5	Raksa (Hg)	mg/kg	maks. 0,03
9	Cemaran arsen (As)	mg/kg	maks. 1,0
10	Cemaran mikroba		
10.1	Angka lempeng total	koloni/g	maks. 10^2
10.2	<i>Coliform</i>	APM/g	< 3
10.3	<i>Clostridium perfringens</i>	koloni/g	0
10.4	<i>Staphylococcus aureus</i>	koloni/g	0

5 Cara pengambilan contoh

Cara pengambilan contoh sesuai dengan SNI 19-0428-1998, *Petunjuk pengambilan contoh padatan*.

6 Cara uji

6.1 Keadaan kaleng sebelum dan sesudah dieram

Cara uji keadaan kaleng sebelum dan sesudah dieram sesuai dengan SNI 01-2891-1992, *Cara uji makanan dan minuman*, butir 1.1.

6.2 Keadaan isi

Cara uji keadaan isi sesuai dengan SNI 01-2891-1992, *Cara uji makanan dan minuman* butir 1.2 tentang keadaan contoh untuk semua jenis makanan dan minuman terhadap buah dan cairannya.

6.3 Ruang kosong

Cara uji ruang kosong sesuai dengan SNI 01-2891-1992, *Cara uji makanan dan minuman* butir 3.

6.4 Bobot tuntas

Cara uji bobot tuntas sesuai dengan SNI 01-2891-1992, *Cara uji makanan dan minuman*, butir 2.

6.5 Bahan asing

Cara uji bahan asing sesuai dengan SNI 01-2891-1992, *Cara uji makanan dan minuman* butir 1.3. Dalam hal ini, kulit ari dari daging buah salak termasuk dalam kategori bahan asing.

6.6 Derajat Brix sirup

6.6.1 Prinsip

Pengukuran indeks bias larutan gula.

6.6.2 Peralatan

Abbe refraktometer atau yang setara.

6.6.3 Cara kerja

- a) buka kaca refraktometer;
- b) bersihkan permukaan prisma kaca penutup dengan kapas atau kertas *tissue* sampai betul-betul kering;
- c) teteskan satu atau dua tetes contoh diatas permukaan prisma;
- d) tutupkan kaca penutup refraktometer secara hati-hati agar contoh merata ke seluruh permukaan prisma. tidak boleh ada rongga udara pada bidang pemandangan;
- e) lihat nilai Brix yang terukur, bila pembacaan kabur, putarlah pengatur sampai pembacaan jelas;
- f) selesai pengukuran bukalah kaca penutup dan bersihkan contoh dari permukaan prisma dan kaca penutup sampai bersih.

6.7 Pemanis buatan

Cara uji pemanis buatan sesuai dengan SNI 0 -2893-1992, *Cara uji pemanis buatan*.

6.8 Bahan pengawet

Cara uji bahan pengawet sesuai dengan SNI 01-2894-1992, *Cara uji bahan tambahan makanan / bahan pengawet*, butir 2.

5.9 Pewarna tambahan

Cara uji pewarna tambahan sesuai dengan SNI 01-2895-1992, *Cara uji pewarna tambahan makanan*.

5.10 Cemarkan logam

5.10.1 Persiapan contoh

Kaleng dibolak-balik untuk menghomogenkan contoh (melarutkan bahan yang menempel pada lapisan dalam kaleng). Tuang seluruh isi kaleng ke dalam blender. Hancurkan sampai halus dan merata.

5.10.2 Cara uji

Cara uji cemarkan logam sesuai dengan SNI 19-2896-1992, *Cara uji cemarkan logam*, butir 3.

5.11 Cemarkan arsen

5.11.1 Persiapan contoh

Persiapan contoh sesuai dengan butir 5.10.1.

5.11.2 Cara uji

Cara uji cemarkan arsen (As) sesuai dengan SNI 19-2896-1992, *Cara uji cemarkan logam* butir 6.

5.12 Cemarkan mikroba

5.12.1 Persiapan contoh

Persiapan contoh sesuai dengan butir 5.10.1.

5.12.2 Cara uji

Cara uji cemarkan mikroba sesuai dengan SNI 19-2897-1992, *Cara uji cemarkan mikroba*.

7 Cara pengemasan

Produk dikemas dalam wadah yang tertutup baik, tidak dipengaruhi atau mempengaruhi isi, aman selama penyimpanan dan pengangkutan.

8 Syarat penandaan

Syarat penandaan sesuai dengan Undang-Undang RI No. 23 tahun 1992 tentang Kesehatan serta peraturan tentang label dan periklanan yang berlaku.

Bibliografi

Data analisis yang dilakukan di Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Industri Hasil Pertanian, Departemen Perindustrian dan Perdagangan.

Departemen Kesehatan RI, 1993 / 1994, *Kumpulan peraturan perundang-undangan di bidang makanan*, jilid I, edisi III, Jakarta.

AOAC, 1990, *Official methods of analysis of the association of official analytical chemists*, vol. II, 15th ed., AOAC, Arlington, Virginia.



BADAN STANDARDISASI NASIONAL - BSN
Gedung Manggala Wanabakti Blok IV Lt. 3-4
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan Jakarta 10270
Telp: 021- 574 7043; Faks: 021- 5747045; e-mail : bsn@bsn.go.id